

УДК [338.246.025.3+351.458.3+640.43+392.81] (510)

ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В КНР

Колосок С. И., к.э.н.

Сюй Сяо Чжи, студент

Сумский государственный университет

В современных экономических условиях в Китае деятельность учреждений ресторанного хозяйства регулируют ряд государственных структур: налоговые органы, санитарная инспекция, управление по контролю качества, управление статистики, органы министерства труда и социальной защиты, министерство здравоохранения и др. Регистрация предприятий производится органами Промышленно-торговой администрации КНР. Компании, занятые в производстве или распространении пищевой продукции, а также продавцы продуктов питания должны получить гигиеническую лицензию, которая выдается министерством здравоохранения. Только после этого можно будет подавать заявку на регистрацию в Промышленно-торговой администрации.

Для открытия ресторана необходимы такие документы:

- техническое заключение на помещение, где детально описываются особенности здания, внутренних помещений и инженерных коммуникаций с точки зрения возможности устройства на заданных площадях ресторана;
- технологический проект (технологическая часть), в котором предоставляется план использования помещений, план размещения оборудования и описывается технология работы ресторана (планировка зданий и применение технологических процессов должна осуществляться таким образом, чтобы предотвратить порчу готовых продуктов и продуктов, нуждающихся в обработке);
- проект переустройства помещений (архитектурная часть) – этот проект охватывает планировку помещений, их конструктивные особенности;
- проект реконструкции фасада (архитектурная часть) – создается при необходимости отделочно-покрасочных работ снаружи здания;
- проект вентиляции/кондиционирования и отопления;
- проект водоснабжения и канализации;
- проект электроснабжения.

Вся вышеперечисленная проектная документация должна быть выполнена лицензированной проектной организацией и подлежит обязательному согласованию в Государственной пожарной службе.

Открытие ресторана предполагает установление его общей концепции. Рестораны в Китае могут различаться по стоимости, престижности и размеру; отличаются по кухне; также создаются рестораны специально для иностранцев и традиционные рестораны.

Как правило, в Китае выделяют три основных кухни:

- севернокитайскую кухню (Пекин, Харбин), где предпочтительно готовят мучные блюда (макароны, пельмени);
- кантонскую кухню (юг Китая) - в которой представлены преимущественно морепродукты при незначительном использовании соусов и острых приправ;
- сучуаньскую кухню (центральный Китай) - подается самая острая пища.

Наиболее известными ресторанами в Пекине являются: *Maison boulud a pekin*, *Fangshan*, *Le lan*. Хотя это и совершенно разнонаправленные рестораны, их успех связан с необычностью интерьера и продуманной атмосферой в середине ресторана. Рассмотрим более подробно каждый из этих ресторанов.

Maison boulud a pekin – это респектабельный ресторан, расположенный в прекрасном историческом комплексе. В ресторане подают французскую кухню в лучших европейских традициях. Ресторан подходит как для деловых встреч, так и для особых поводов.

Ресторан *Fangshan* находится на берегу озера в прекрасном месте. Отреставрированная традиционная обстановка внутри ресторана подходит для торжественных мероприятий. В ресторане специализируется на китайской и европейской кухне.

Ресторан-бар *Le lan* обладает интересным интерьером, выполненным в стиле постмодернизма. Подаются блюда из сучуаньской кухни.

В среднем открытие маленького ресторана в Китае обойдется около \$25 000. Затраты на создание ресторана во многом зависят от местоположения ресторана, покупательской способности его потенциальных клиентов, дизайнерского оформления помещения, общих затрат на ведение бизнеса, накладных расходов, меню ресторана.

Меню китайского ресторана включает перечень блюд, названия которых часто совсем не характеризуют составляющие самого блюда. И даже визуальная оценка не позволяет узнать его ингредиенты. Поэтому перед оформлением заказа необходима консультация официантов ресторана. Обычно в ресторане заказываются пища на всю собравшуюся компанию, а не отдельного клиента. Блюда приносят на небольших тарелочках, и все за столом пробуют каждое из блюд. В среднем следуют заказывать 1,5-2 блюда на человека и добавочно – каждому рис.

Уровень стоимости в ресторанах Китая зависит от типа ресторана, от цен конкурентов, от ингредиентов которые входят в состав блюд. Но, как правило, цены зависят не от качества пищи, а от обстановки и внутри ресторана.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Маленков Ю. А. Современный менеджмент : учебник / Ю. А. Маленков. – М. : "Экономика", 2010. - 439 с.
- 2 Кайфэн Б. Особенности национального менеджмента на примере Китая / Б Кайфэн // Проблемы современной экономики – 2009. – N 1 (29). [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.m-economy.ru/art.php?nArtId=2524>

Материалы предоставлены 04 июня 2013 г.